

NUTROZIM NO-STOP

Organická detoxifikačná výživa s vyváženým prínosom APA

FERMENTÁCIA: ZÁKLADNÝ KAMEŇ VINIFIKÁCIE

Fermentácia má primárny význam na dosiahnutie požadovaného enologického cieľa. Aktérom tejto biochemickej transformácie sú kvasinky, ktoré na jej vykonanie správnym spôsobom potrebujú nájsť v substráte: energiu, zdroje uhlíka, zdroje dusíka, aktivátory svojho metabolizmu a okrem toho aj ochranné faktory.

Všetky tieto komponenty musia byť prítomné v mušte alebo musia byť doplnené pomocou exogénnych prísad. Na napomáhanie fermentačnému procesu OIV (Medzinárodná organizácia pre vinič a víno) pripúšťa použitie "fermentačných aktivátorov", ktoré môžu byť vyrobené derivovaním z kvasiniek (autolýzáty, bunkové steny alebo neaktívne kvasinky), amoniakálne soli, tiamín a celulóza.

Cieľom pridania aktivátorov je napomáhanie rýchleho spustenia ako aj regulárnemu priebehu a ukončeniu alkoholovej fermentácie, obohatením prostriedku o nutričné elementy, rastové faktory, pri detoxifikácii prostredia prostredníctvom adsorpcie inhibítorov rastu kvasiniek.



EVER vďaka integrovanému systému riadenia kvasiniek a ich derivátov, počnúc od selekcie kmeňov vykonávanej priamo vo vinohradoch a vo vínnych pivniciach pomocou ich charakterizácie (ako identickej, tak aj technologickej), zaradením a uchovávaním v exkluzívnej vlastnej zbierke kmeňov kvasiniek, riadením výroby kvasiniek a ich derivátov, prísnou kvalitatívnou kontrolou (genetickou, mikrobiologickou, technologickou a organoleptickou), správnym balením, skladovaním pri kontrolovanej teplote, šírením správnych procedúr rehydratácie, aktivácie a výživy PRISPIEVA K DOSAHOVANIU VAŠICH ENOLOGICKÝCH CIEĽOV!

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

NUTROZIM NO STOP je formulát na predchádzanie ťažkým situáciám, ku ktorým môže prísť v medzifázach a koncových fázach fermentácie, keď sú väčšie riziká spomalenia a zastavenia fermentácie.

NUTROZIM NO STOP okrem dôležitého trofického prínosu, vykonáva aj dôležitú funkciu detoxifikácie vďaka vysokej adsorpčnej schopnosti bunkových

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM NO-STOP

Organická detoxifikačná výživa s vyváženým prínosom APA

stien kvasiniek voči mastným kyselinám so stredným reťazcom (C8, C10 a C12), ktoré inhibujú fermentáciu.

Zmes derivátov kvasiniek, ktorý obsahuje AUTOLYZÁT, NEAKTÍVNE KVASINKY a BUNKOVÉ STENY KVASINIEK spolu s amoniakálnymi soľami (DAP), vitamínami (tiamín) a faktormi prežitia, NUTROZIM NO STOP je veľmi účinným koadjuvantom pre prípravu kvasiniek na vykonanie regulárnej fermentácie, špeciálne vtedy, keď sa chce vyhnúť obtiažnemu priebehu a zastaveniu fermentácie,

POUŽITIE

Použitie týchto aktivátorov musí byť vykonané v závislosti od:

- zloženia muštu (bohatosť na cukor, obsah APA,...);
- žiadaného enologického cieľa;
- spôsobu reaktivácie, nutričných stratégií;
- nutričných potrieb kvasiniek;
- disponibilných technológií.

NUTROZIM NO STOP je určený pre všetky fermentácie všeobecne a predovšetkým vtedy, keď sú obavy pred objavením sa zastavenia fermentácie. Použitie je odporúčané v polovoci alkoholovej fermentácie na detoxifikáciu prostredia a revitalizáciu kvasiniek v stacionárnej fáze fermentácie, čím sa predíde ťažkostiam pri jej ukončení.

Jeho použitie je výhodné a zásadné vtedy, keď sa manifestujú prvé symptómy spomalenia kinetiky fermentácie, zavinené ťažkými podmienkami, ktoré vzniknú vo víne alebo pri aplikácii nutričnej stratégie, "nedostatočnej" z hľadiska faktorov rastu a prežitia.

Špecifikácie zloženia:

PRVOK	MNOŽSTVO	x 100 g NUTROZIM NO STOP
CELKOVÝ DUSÍK	13,20	g
AMONIAKÁLNY	11,52	g
AMÍNOVÝ	360	mg
A.A. SKUPINA "A" (RAST)	42	mg
A.A. SKUPINA "B"	26	mg
(PREKURZORY)		
OKAMŽITE ASIMILOVATELNÝ	11,89	g
DUSÍK		
CELKOVÉ STEROLY	620	mg
ERGOSTEROL	280	mg

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM NO-STOP

Organická detoxifikačná výživa s vyváženým prínosom APA

CELKOVÉ TUKY	3870	mg
MONONENASÝTENÉ TUKY	3190	mg
GLUKÁNY + MANÁNY	18,12	g
OXID FOSFOREČNÝ	33	g

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Rozpustiť NUTROZIM NO STOP v objeme muštu ekvivaletného 10-násobku jeho hmotnosti.

Pridať do masy a homogenizovať remontážou.

30-60 g/hl – odporúčaná dávka.

Poznámka:

- prídanie 60 g/hl NUTROZIM NO STOP poskytuje muštu maximálnu prípustnú dávku tiamínu (0,6 mg/l);
- prídanie 100 g/hl NUTROZIM NO STOP poskytuje muštu 118 mg/l APA.

ZLOŽENIE

Autolýzát, bunkové steny kvasiniek, neaktívne kvasinky, DAP, celulóza, tiamín chlórhydrát

AUTOLÝZÁT KVASINIEK • Prináša okamžite asimilovateľný dusík. • Prináša voľné aminokyseliny. • Prispieva k produkcii vyšších alkoholov. • Prispieva k aromatickému rozvoju.	BUNKOVÉ STENY KVASINIEK • Bránia akumulácii mastných kyselín so stredným reťazcom. • Prinášajú manoproteíny a polysacharidy. • Prinášajú faktory prežitia • Detoxifikujú mušty. • Zlepšujú funkčnosť bunkovej membrány. • Uľahčujú elimináciu CO₂.
DIAMÓNÍUMFOSFÁT • Prináša veľké množstvo APA. • Stimuluje bunkový rast. • Vyhýba sa nedostatku dusíka.	TIAMÍN CHLÓRHYDRÁT • Stimuluje fermentáciu. • Zasahuje do metabolických procesov kvasiniek. • Reguluje absorpciu zdrojov dusíka.
CELULÓZA • Detoxifikuje mušty. • Uľahčuje elimináciu CO₂. • Funguje ako podpora kvasiniek.	

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NUTROZIM NO-STOP

Organická detoxifikačná výživa s vyváženým prínosom APA

BALENIA

Vrecia po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.